

Menú:

General

Centro:

C. San Vicente Ferrer

Mes:

Septiembre 2019

2	Lunes	3	Martes	4	Miércoles	5	Jueves	6	Viernes		
9	1º Espaguetis integrales a la boloñesa (1,3,7) 2º San Jacobo con champiñones Postre: Lácteo (7)	10	1º Crema de guisantes con zanahoria, puerro y patata (7) 2º Pollo al horno Postre: Zumo de naranja natural	11	1º Arroz a la marinera (2,4,12,13) 2º Lomo adobado a la Plancha con verduras Postre: Fruta natural	12	1º Lentejas hortelana 2º Tortilla francesa (3) con tomate frito y ensalada (12) Postre: Fruta natural	13	1º Sopa casera con estrellitas (1,3) 2º Ensalada variada (12) 3º Merluza (4) a la provenzal con patata Postre: Fruta natural		
	658 27 g 105 g 21 g		753 29 g 105 g 23 g		769 30 g 76 g 38 g		677 33 g 74 g 27 g		929 30 g 138 g 27 g		
16	1º Entremés de fiambre con tosta integral de tomate (1,6,7,11) 2º Ensalada variada (12) 3º Paella valenciana Postre: Lácteo (7)	17	1º Garbanzos con verduras 2º Albóndigas (1,6,12) a la jardinera Postre: Zumo de naranja natural	18	1º Macarrones integrales con beicon, tomate y albahaca (1,3,6,7) 2º Ensalada variada (12) 3º Merluza al romero (4) con cubitos de calabacín Postre: Fruta natural	19	1º Olleta alicantina 2º Tortilla de jamón (3) con picadillo de tomate y pepino Postre: Fruta natural	20	1º Hervido Valenciano 2º Bacalao (2,4) con pisto Postre: Fruta natural		
	861 42 g 108 g 28 g		836 g 28 g 82 g 43 g		776 30 g 79 g 38 g		860 50 g 94 g 31 g		524 31 g 55 g 20 g		
23	1º Espaguetis carbonara (1,3,6,7) 2º Hamburguesa mixta con hortalizas (1) Postre: Lácteo (7)	24	1º Ensalada caprese (7) 2º Arroz al horno (3) Postre: Zumo de naranja natural	25	1º Marmitaco (1,2,3,4,9,12,13) 2º Pechuga de pollo con pisto y ensalada (12) Postre: Fruta natural	26	1º Alubias con magro 2º Tortilla de patatas (3) con ensalada murciana (4) Postre: Fruta natural	27	1º Crema de brócoli y queso (7,8) 2º Ensalada variada (12) 3º Filete de bacalao (2,4) con patata dado Postre: Fruta natural		
	747 23 g 102 g 27 g		670 33 g 81 g 24 g		1037 28 g 115 g 53 g		881 38 g 99 g 37 g		497 24 g 55 g 20 g		
30	1º Pasta primavera (cebolla, zanahoria, tomate y champiñón) (1,3) 2º Boquerón rebozado con mahonesa y salteado de verduras (1,2,3,4,7,13) Postre: Lácteo (7)										
	658 27 g 105 g 21 g										



Diariamente:



Relación de alérgenos según RD 126/2015.
Les informamos de los alérgenos que contienen directa o indirectamente cada plato siguiendo los siguientes números:




*Valoración nutricional: D. Calidad Servalia.

Accede a los menús de tu centro en:

www.servalia.org

Usuario:

sanvteferrersagunto

Contraseña:

4628

C/ Poeta Ricard Sanmartí, 24 B.
46020 Valencia
T 96 361 61 70 . F 96 393 70 07
www.servalia.org
servalia@servalia.org

